

===== WPI =====

TI - Premix for prodn. of moist baked sweets - comprises wheat flour, alpha converted wheat flour and/or starch, etherified starch, sugar, oils and fats and baking powder.

AB - J08038028 Wheat flour, alpha-converted wheat flour and/or starch, and etherified starch are mixed with sugar, oils and fats and baking powder.

- USE/ADVANTAGE - Used for baked sweets. Moist and elastic baked sweets are obt'd.. (Dwg.0/0)

PN - JP8038028 A 19960213 DW199616 A21D2/18 004pp

PR - JP19940176969 19940728

PA - (NISE-N) NIPPON SEIFUN KK

MC - E01-B02B

DC - E11

IC - A21D2/18 ;A21D8/00 ;A21D13/08

AN - 1996-154725 [16]

===== PAJ =====

TI - PREMIX FOR BAKED CAKE, BAKED CAKE USING THE SAME PREMIX AND ITS PRODUCTION

AB - PURPOSE: To obtain sticky baked cake having moist texture and improved in taste.

- CONSTITUTION: The characteristic of this premix for baked cake comprises a mixture obtained by adding 50-280 pts.wt. of sugar, 10-50 pts.wt. of edible oil and fat and 5-10 pts.wt. of a swelling agent to 100 pts.wt. of a starch flour-based raw material consisting of 45-70 pts.wt. of wheat flour, 10-30 pts.wt. of pregelatinized wheat flour or pregelatinized starch flour and 10-30 pts.wt. of etherified starch flour. This baked cake is obtained by baking dough obtained by adding 50-100 pts.wt. of whole eggs, 50-200 pts.wt. of sugar, 10-50 pts.wt. of edible oil and fat, 5-10 pts.wt. of a swelling agent and 150-350 pts.wt. of cow milk (with the proviso that total amount of sugar and cow milk based on 100 pts.wt. of starch flour-based raw material is 200-400 pts.wt.) to 100 pts.wt. of starch flour-based raw material consisting of 45-70 pts.wt. of wheat flour, 10-30 pts.wt. of pregelatinized wheat flour or pregelatinized starch flour and 10-30 pts.wt. of etherified starch flour.

PN - JP8038028 A 19960213

PD - 1996-02-13

ABD - 19960628

ABV - 199606

AP - JP19940176969 19940728

PA - NIPPON FLOUR MILLS CO LTD

IN - SAITOU YUKIKO

I - A21D2/18 ;A21D8/00 ;A21D13/08

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平8-38028

(43) 公開日 平成8年(1996)2月13日

(51) Int.Cl.⁶

A 2 1 D 2/18
8/00
13/08

識別記号

庁内整理番号

F I

技術表示箇所

審査請求 未請求 請求項の数 3 O L (全 4 頁)

(21) 出願番号

特願平6-176969

(22) 出願日

平成6年(1994)7月28日

(71) 出願人

000231637

日本製粉株式会社

東京都渋谷区千駄ヶ谷5丁目27番5号

(72) 発明者

斉藤 由希子

神奈川県中郡二宮町百合が丘1-14-10

(74) 代理人

弁理士 鈴木 正次

(54) 【発明の名称】 焼菓子用プレミックス、これを用いた焼菓子およびその製造方法

(57) 【要約】

【目的】 この発明はしっとりとしてもちもちした焼菓子を目的としたものである。

【構成】 小麦粉45～70重量部、α化小麦粉および／またはα化澱粉10～30重量部、エーテル化澱粉10～30重量部からなる澱粉系原料100重量部に対し、砂糖50～280重量部、食用油脂10～50重量部および膨剤5～10重量部を加えた混合物からなることを特徴とする焼菓子用プレミックス。小麦粉45～70重量部、α化小麦粉および／またはα化澱粉10～30重量部、エーテル化澱粉10～30重量部からなる澱粉系原料100重量部に対し、全卵50～100重量部、砂糖50～200重量部、食用油脂10～50重量部、膨剤5～10重量部及び牛乳150～350重量部（但し澱粉系原料100重量部に対し砂糖と牛乳の合計量を200～400重量部とする）を加えてなる生地を焼成したことを特徴とする焼菓子。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 小麦粉45～70重量部、 α 化小麦粉および/または α 化澱粉10～30重量部、エーテル化澱粉10～30重量部からなる澱粉系原料100重量部に対し、砂糖50～280重量部、食用油脂10～50重量部および膨剤5～10重量部を加えた混合物からなることを特徴とする焼菓子用プレミックス。

【請求項2】 小麦粉45～70重量部、 α 化小麦粉および/または α 化澱粉10～30重量部、エーテル化澱粉10～30重量部からなる澱粉系原料100重量部に対し、全卵50～100重量部、砂糖50～200重量部、食用油脂10～50重量部、膨剤5～10重量部及び牛乳150～350重量部（但し澱粉系原料100重量部に対し砂糖と牛乳の合計量を200～400重量部とする）を加えてなる生地を焼成したことを特徴とする焼菓子。

【請求項3】 小麦粉45～70重量部、 α 化小麦粉および/または α 化澱粉10～30重量部、エーテル化澱粉10～30重量部からなる澱粉系原料100重量部に対し、砂糖50～200重量部、膨剤5～10重量部、食用油脂10～50重量部、牛乳150～350重量部（但し澱粉系原料100重量部に対して砂糖と牛乳の合計量を200～400重量部とする）を混合機に入れて均一に混合すると共に、生地を生成し、この生地を所定量宛焼き型に流し込み、180℃～250℃で30分～60分焼成することを特徴とした焼菓子の製造方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】この発明はしっとりとしてもちもちした焼菓子を目的とした焼菓子用プレミックス、これを用いた焼菓子及びその製造方法に関する。

【0002】

【従来の技術】従来小麦粉を主原料とした焼菓子については多種類が知られている。

【0003】例えば製品がさくっとしてクリスピーな食感を有する焼菓子としては、ビスケット、クッキー又はクラッカーなどが知られている。

【0004】またしっとりとして口溶けの良い食感の焼菓子としては、カップケーキ、スポンジケーキ、カステラ又はマドレーヌなどが知られている。

【0005】

【発明により解決すべき課題】前記従来の焼菓子は、夫々特徴があるけれども、しっとりとしていてもちもちとした焼菓子については未だ実用化されていない。

【0006】この発明は、しっとりとして、もちもちとした新規な焼菓子を得ようとするものである。

【0007】

【課題を解決するための手段】この発明は、原料中に α 化小麦粉および/または α 化澱粉と、エーテル化澱粉を所定量宛添加することにより、目的とする新規な焼菓子

を得たのである。

【0008】即ちプレミックスの発明は小麦粉45～70重量部、 α 化小麦粉および/または α 化澱粉10～30重量部、エーテル化澱粉10～30重量部からなる澱粉系原料100重量部に対し、砂糖50～280重量部、食用油脂10～50重量部および膨剤5～10重量部を加えた混合物からなることを特徴とする焼菓子用プレミックスである。

【0009】また焼菓子の発明は小麦粉45～70重量部、 α 化小麦粉および/または α 化澱粉10～30重量部、エーテル化澱粉10～30重量部からなる澱粉系原料100重量部に対し、全卵50～100重量部、砂糖50～200重量部、食用油脂10～50重量部、膨剤5～10重量部及び牛乳150～350重量部（但し澱粉系原料100重量部に対し砂糖と牛乳の合計量を200～400重量部とする）を加えてなる生地を焼成したことを特徴とする焼菓子である。

【0010】次に方法の発明は小麦粉45～70重量部、 α 化小麦粉および/または α 化澱粉10～30重量部、エーテル化澱粉10～30重量部からなる澱粉系原料100重量部に対し、砂糖50～200重量部、膨剤5～10重量部、食用油脂10～50重量部、牛乳150～350重量部（但し澱粉系原料100重量部に対して砂糖と牛乳の合計量を200～400重量部とする）を混合機に入れて均一に混合すると共に生地を生成し、この生地を所定量宛焼き型に流し込み180℃～250℃で30分～60分焼成することを特徴とした焼菓子の製造方法である。

【0011】この発明に用いる小麦粉は、蛋白含有量の少ない薄力粉が望ましい。

【0012】この発明においては、 α 化小麦粉と α 化澱粉とは、その何れか一方又は両方を使用するのであるが、 α 化小麦粉および/または α 化澱粉の量が澱粉系原料100重量部に対し、10重量部より少なくなると、もちもちした食感が得られず、さくい食感となる。また30重量部を越えると膨化が悪く、もちもちした食感が得られず、糊状の食感となる。前記 α 化澱粉としては、小麦澱粉、タピオカ澱粉、ばれいしょ澱粉、コーンスターチなどの α 化物がある。

【0013】次にエーテル化澱粉としては、澱粉系原料100重量部のうち、10～30重量部を占める。10重量部より少ない場合には、この発明品の特徴であるもちもちした食感が少なくなる。また30重量部を越えると固化が悪化し、糊状の食感となる。

【0014】前記エーテル化澱粉としては、小麦澱粉、タピオカ澱粉、ばれいしょ澱粉及びコーンスターチ等のエーテル化物がある。

【0015】この発明で使用する牛乳は、生乳以外に、牛乳量に相当する量の全脂粉乳又は脱脂粉乳と水を使用することができる。

【0016】この発明において、小麦粉を主材とした澱粉系原料100重量部に対し、砂糖と牛乳との合計量を200～400重量部とし、かつ砂糖が50～200重量部の範囲とした。前記における全量を200重量部より少なくすると、焼菓子がマドレーヌの様な食感となり、この発明が目的としているもちもちとした食感が得られないし、口溶けも良くない。

【0017】一方全量を400重量部より多くすると、十分な膨化が起らず、焼菓子としての商品形態が得られず、食感も糊状となる。尤も製品の特性は徐々に変化する10ので好ましくは250～350重量部である。

【0018】次に砂糖の量が50重量部未満の場合には、この発明の目的としているもちもちした食感が得られず、200重量部を越えると、菓子として甘すぎるので適切でないものと認められた。

【0019】食用油脂としては、サラダオイル、オリブオイル、ショートニング、バター又はパーム油など、一般に製菓用として使用されている食用油脂が好ましく、食用油脂の添加がしっとりとした食感を出し、風味を向上させる働をする。

【0020】また膨剤は、焼菓子のボリュームを出す為と、良好な食感を得る為に必要とされる。膨剤の量が澱粉系原料100重量部に対し5重量部未満の場合には、必要とするボリュームが得られないのみならず、全体として重い食感となり、10重量部をこえると、苦味を生じて好ましくない。膨剤としては通常菓子用に使用されるものを総て使用することができる。

【0021】この発明の実施に際し、各種フレーバー、リキュール類、クルミ、レーズンなどのドライフルーツなどは、任意かつ適量（一般の菓子に用いられている程度）用いることができる。この発明におけるプレミックスは小麦粉45～70重量部、α化小麦粉および/またはα化澱粉10～30重量部、エーテル化澱粉10～30重量部からなる澱粉系原料100重量部に、砂糖50＊

原料配合	実施例1	比較例1	比較例2
薄力小麦粉	550	800	750
α化小麦澱粉	100	100	0
α化小麦粉	100	100	0
エーテル化ばれいしょ澱粉	250	0	250
上白糖	1000	1000	1000
膨剤	80	80	80
ショートニング	300	300	300

【0030】前記原料を使用し、実施例1の要領で焼菓子を製造した所、次の評価を得た。

【0031】評価

実施例1 しっとりとした食感、もちもちした食感共に十分に良好な焼菓子と認めた。

比較例1 ややしっとりとはしているが、しっとりとした食感としては不十分であった。もちもちした食感がなく、さくい食感となったので目的を達成できなかった。

*～280重量部、食用油脂10～50重量部および膨剤5～10重量部の混合物からなることを特徴とする焼菓子用プレミックス原料を攪拌機に入れて均一に攪拌した後、非通気性包装袋へ所定量宛分取し包装する。

【0022】この発明における焼菓子は、前記プレミックスに、所定量の牛乳を入れて攪拌し、これにより得た生地を焼型にいれて、180℃～250℃のオーブンで30分～60分間焼成することにより得られる。

【0023】

【実施例1】

配合原料

薄力小麦粉	550g
α化小麦澱粉	100g
α化小麦粉	100g
エーテル化ばれいしょ澱粉	250g
上白糖	1000g
膨剤	80g
ショートニング	300g

【0024】上記原料をケミカルミキサーで5分間混合した後、200g宛不通気性袋に入れて密封すれば、この発明の包装ミックスができる。

【0025】

【実施例2】前記、実施例1で得たミックス200gに牛乳180gを加えて混合し、更に全卵80gを加えて混合し、製菓用の生地を得た。

【0026】前記生地を20g宛焼き型に入れ、200℃のオーブンで45分間焼成した所、この発明の焼菓子を得た。

【0027】この焼菓子はしっとりとしており、しかももちもちした食感であった。

【0028】

【比較実験】この発明と、原料配合の異なる比較例1、2とを比較し、この発明の焼菓子の特性を示す。

【0029】

比較例2 ややしっとりとはしているが、しっとりとした食感としては不十分であった。さくい食感があり、もちもちした食感としては不十分なものと認められた。

【0032】

【発明の効果】この発明は、小麦粉を主材とする原料にα化小麦粉、α化澱粉及びエーテル化澱粉の適量を混合したので、しっとりとして、しかももちもちした新規な焼菓子のミックスを得る効果がある。またこのミックス

(4)

特開平8-38028

5

6

を利用すればしっとりとして、しかももちもちした新規

な焼菓子を製造できる効果がある。